

八峰白神ジオパーク

連載 109回



事務局

八峰町産業振興課 ジオパーク推進係

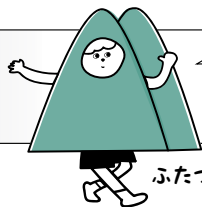
☎ 0185 (76) 4605 FAX 0185 (76) 2203

HP <http://www.shirakami.or.jp/~happo-sh-geo/>



白神山地の恵み

白神こだま酵母



ふたつ森お

来年度から認定ジオガイド

養成講座がスタート!



【三十釜散策ツアー】

2月23日、「冬のジオサイトと白神の恵みを味わうジオツアー」を開催しました。内容は冬の三十釜の散策と白神こだま酵母の簡単ピザづくりでした。町内から13名が参加しました。



はじめに参加者は、三十釜の由来の説明を受けました（広報10月号参照）。冬の三十釜は、木々の葉がなく、川の流れやおう穴、水の色などがよく観察できました。また、木の芽を見ながら、「木々もみんな違う洋服をまとっている」というガイドの話がありました。モクレンはふわふわ、トチはネバネバ…それぞれ春を待っているのですね。散策を終えた参加者からは、「また春にきたい」「家族と来たい」という声が聞かれました。

八峰白神ジオパークのテーマは「白神山地の恵みに生きる」です。「白神こだま酵母」も白神山地の恵みといえます。

「酵母」は英語では「イースト (yeast)」と訳され、パン等に使用されることでよく知られています。いわゆる「目に見えない微生物・菌」のことです。白神こだま酵母は、世界自然遺産指定地域内（秋田県側）で監督官庁の許可を得て採取した腐葉土の中から、工学博士小玉健吉氏が秋田県総合食品研究センターと共同研究し、パン作りに非常に適した酵母が選別されました。冷凍耐性に優れているため、生地を冷凍保存することができます。

トレハロース（甘味成分）を多く含んでいるため、ほんのり甘いパンができます。

ツアー参加者は、自分達で作ったピザの出来に満足して美味しくいただきました。

大地が動いて、白神山地ができなければこの白神こだま酵母もなかったということですね。

今後もジオツアーを計画していきますので、ぜひご参加下さい。

ジオガイド養成講座をスタートします!

八峰白神ジオパークでは、令和2年度よりジオガイド養成講座をスタートします。講習日程等詳細については4月にご案内しますので、ジオガイドになりたい!という方は、ご案内後、ぜひお申し込みください。現段階でお知らせできる内容は以下のとおりです。

- 目的：八峰白神ジオパーク推進協議会認定ジオガイドの育成により、ジオパーク活動のさらなる推進を図る。
- 対象：ハイキングできる程度の体力のある方。養成講座終了後、ジオガイドとして活動する意思のある方。（知識のみを得たい方は、ご遠慮ください）
- 日程：令和2年5月～令和3年2月（月1回の開催）
- 認定方法：必須科目、選択科目の必要単位数を取得後、令和3年2月に認定試験、模擬ジオガイドを行っていただきます。合格した方には認定証を交付します。ジオパークガイドの会を設立予定ですのでそちらに入会していただき活動していくことになります。

